



*Maltes Belgas que Fazem a Sua Cerveja Muito Especial*

## SPECYFIKACJA

### CHÂTEAU DIASTATIC Rok zbiorów 2016

| Parametr                  | Jednostka | Min       | Max       |
|---------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Wilgotność                | %         |           | 7.0       |
| Ekstrakt (sucha baza)     | %         | 80.0      |           |
| Kolor brzezki             | EBC(Lov.) | 2.5 (1.4) | 4.0 (2.0) |
| Całkowite białko          | %         | 9.0       | 11.5      |
| Rozpuszczalne białko      | %         | 3.5       | 4.5       |
| Hartong 45°               | %         | 36.0      | 44.0      |
| Lepkość                   | cp        |           | 1.6       |
| Siła diastatyczna         | WK        | 380       |           |
| Kruchość                  | %         | 78.0      |           |
| Szklistość (pełne ziarna) | %         |           | 3         |
| Scukrzanie                | Minutes   |           | 15        |

#### Cechy

Enzymatic malt. Produced from the finest European barley varieties.

#### Charakterystyka

Provides the necessary diastatic power in mashing when low-enzyme malt or unmalted grain is used; raises the extraction efficiency.

#### Usage

Any type of beer. Recommended: up to 30% of the mix.

#### Przechowywanie i okres trwałości

Malt should be stored in a clean, cool (< 22 °C) and dry (< 35 RH %) area. If these conditions are observed, we recommend using all whole kernel products within 24 months from the date of manufacture and all milled products within 3 months.

#### Opakowanie

Bulk; Bulk in Liner Bag in Container; Bags (25kg, 50kg); Big Bags (400-1 250kg) All types of packaging – in 20' or 40' containers for export.

#### WAŻNE

Wszystkie nasze słody można prześledzić od upraw jęczmienia, przez wszystkie etapy słodowania, po dostawę, zgodnie z dekretem Rady Europy UE 178-2002.

Wszystkie nasze słody produkowane są z wykorzystaniem tradycyjnego, dziewięciodniowego procesu słodowania – stanowi to gwarancję stałego, wysokiego stopnia przetworzenia ziarna oraz najwyższej jakości słodów premium.

Całkowity brak, we wszystkich naszych słodach, jakichkolwiek organizmów modyfikowanych genetycznie, zgodnie z Dyrektywą Unii Europejskiej 2001/18/EC.

Oznacza to gwarancję, że nasze słody są WOLNE OD GMO. Nasze słody produkowane są w ścisłej zgodności z międzynarodowymi wymaganiami HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points) oraz z Systemem Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000.

Nasze słody pozostają w ścisłej zgodności z unijnymi i międzynarodowymi przepisami dotyczącymi maksymalnych dopuszczalnych ilości resztek pestycydów, herbicydów, środków grzybo- i owadobójczych, jak również śladów mykotoksyn i nitrozoamin w surowcach.

Wszystkie słody transportujemy zgodnie z certyfikatem GMP.

Na naszej stronie [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com) możesz obejrzeć i wydrukować wyniki analiz dostarczonych Tobie słodów.

---

Siedziba: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgia

Słodownia: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgia

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)  
Zarejestrowana Tournai 79754; VAT: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB